

S L A G E R I J

Joosen

Feestfolder

2025 - 2026



Apperitieven

Tappasshotel - vanaf 4 personen

€ 8.00/pp

Apperitiefschotel met spaanse ham, kaas, salami, olijven, tomaten bruschetta, tapenade, druiven, enz...

Apperitiefhapjes

- 12 mini videe € 12.50
3 kaas, vol-au-vent, 3 garnaal en 3 spinazie
- 6 mini worstenbroodjes € 7.50
- 6 mini pizza € 8.00
- 10 apero kippenboutjes € 8.00

Soepen & Voorgerechten

Soepen

- Tomaten-roomsoep - Met balletjes € 6.50/liter
- Boschampignon roomsoep € 7.50/liter
- Asperge-roomsoep € 7.50/liter
- Knolselder roomsoep € 7.50/liter

Koude voorgerechten

- Runds carpaccio € 13.00/pp
Ossenhaas, rucola, pijnboomplitjes, parmezaanschilders en olijfolie
- Vitello tonnato € 12.00/pp
Gebraden kalfsvlees gepresenteerd op een bordje met en fijn tonijnsausje en kappertjes
- Trio van wildpaté € 13.00/pp
Gepresenteerd op een bordje met bijhorende confituren en druifjes
- Visbordje € 15.00/pp
Gerookte heilbot met sesamseste, gekarameliseerde oosterse zalm en gravad lax

Warme voorgerechten

- Garnaalkroket € 5.00/st
Van 't Werftje
- Kaaskroket € 3.00/st
Van 't Werftje
- Normandische tongrolletjes € 11.50/st
2 tongrolletjes in een heerlijke wittewijnsaus met champignons, noordzeegarnalen en een toefje puree
- Scampi van het huis € 10.00/st

Hoofdgerechten

- **Konijnenbouten** - 2 stuks € 15.00/pp
Huisbereid met een heerlijk wildsausje
- **Orloffgebraad** € 12.50/pp
Varkensgebraad met ham en kaas
- **Hertenkalffilet** € 20.50/pp
Met een fijne Grand- Veneursaus
- **Wildragout van hert** € 13.00/pp
In een fijn wildsausje met veenbessen
- **Gevulde kwartels** - 2 stuks € 10.00/pp
Gevuld met een fijne farce met druiven
- **Zalmfilet** € 16.00/pp
Gestoomde Atlantische zalm in een mousselinesausje met asperges
- **Kalkoengebraad** € 14.00/pp
Kalkoenrollade met een ardeens sausje

Onze Toppers

- **Gevulde kalkoen** - vanaf 6 personen € 12.50/pp
*Volledig ontbeende kalkoen, gevuld met kalfsdeeg, Parijse champignons, pistache en Grand Marnier
Met saus, volledig ovenklaar en met gebruiksaanwijzing.*
- **Gevuld kalkoengebraad** € 25.00/kg
Feestelijk gevuld, met saus en volledig ovenklaar

Garnituren

Aardappelgerechten

- Verse aardappelkroketten € 0.45/st
- Aardappelpuree € 3.80/pp
- Aardappelgratin € 4.00/pp
- Aardappelsalade € 12.00/kg

Warme groenten/fruit

- **Gestoofde peertjes** € 3.00/st
Gestoofd op grootmoeders wijze
- **Gepocheerde appel** € 2.00/st
Met bijhorende veenbessen
- **Schoteltje warme groenten** € 8.00/pp
Worteltjes, boontjes met spek, erwtjes, witloofje, broccoli en bloemkool roosjes.
- **Schoteltje koude groenten** € 6.80/pp
Komkommer, tomaat, worteltjes, mais, boontjes en rauwkost

Samen Tafelen

- **Fondue** € 11.00/pp
Rund-, varken-en kippenblokjes, kippenballetjes, spekvinkjes en schnitzeltjes - 3 sausjes inbegrepen
- **Gourmet** € 13.00/pp
Steak, varkensmedaillon, kipfiletje, chipolata, hamburgertje, spekburgertje, pittavlees en kalkoenlapje - 3 sausjes inbegrepen
- **Kids gourmet** € 5.00/pp
Hamburgertje, kipfiletje en 2 chipolata - 3 sausjes inbegrepen
- **Teppanyaki of steengrill** € 15.00/pp
Tournedos met kruidenboter, varkensmedaillon, gemarineerd kipfiletje, lamskoteletje, hamburgertje, chipolata, breydel-spek en kalkoenspiesje - 3 sausjes inbegrepen
- **Wildgourmet** € 23.50/pp
Eendeborstfilet, hertenkalffilet, parelhoenfilet, everzwijnfilet, wildburgertje en fazantfilet

Buffetten & Schotels

- **Koud buffet** - vanaf 6 personen € 26.00/pp
Gevuld tomaatje met grijze garnalen, gestoomde zalmfilet, gevulde eitjes met zalmousse, hamrolletje met asperge, spaanse ham met meloen, gevulde kalkoenrollade, kippenboutje, rosbiefrolletje met rucolla en varkensgebraad.
Groentenassortiment en aardappelsalade.
Currysous en mayonaise.
- **Extra perzik met tonijn** € 3.00/pp
- **Gerookte zalm** € 4.00/pp
- **Kaasschotel** - vanaf 4 personen € 18.50/pp
Assortiment van kazen (± 280 gr./pp) op een plank.
Rijkelijk versierd met noten, gedroogd en vers fruit

Feestmenu

(Minimum 2 personen)

€ 42.00/pp

Apperitief

Assortiment van 4 mini videe'tjes

Soep

Tomaten-crèmesoep

Voorgerecht

Duo van kaas en garnaalkroket

Hoofdgerecht

Varkenshaasje op Ardeense wijze

of

Hertenkalffilet Grand Veneur (+€ 5.00 sup.)

Wintergroentjes
5 verse kroketten

Dessert

Tiramisu

Praktische informatie

Openingsuren tijdens de feestdagen

Maandag 22 december	gesloten
Dinsdag 23 december	8.30u tot 12.30u
Woensdag 24 december	8.30u tot 15.00u
Donderdag 25 december	gesloten
Maandag 29 december	gesloten
Dinsdag 30 december	8.30u tot 12.30u
Woensdag 31 december	8.30u tot 15.00u
Donderdag 1 januari	gesloten
Vrijdag 2 januari	gesloten

Bestellingen plaatsen

- Bestellingen voor 24 december: tot 18 december
- Bestellingen voor 31 december: tot 24 december

Wees er tijdig bij, wij werken met een limiet.
Wij willen alles vers en fris in onze koelcellen krijgen.

Bestellen kan steeds in de winkel of via
Mail: slagerij.joosen@gmail.com
Tel: 03 663 00 12